



***Z przyjemnością pragniemy poinformować,
iż Restauracja Gościniec Sucholeski jest członkiem elitarniej Sieci
Regionalnego Dziedzictwa Kulinarnego „Culinary Heritage”.***

*„Pomysł zawiązania Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarnego
narodził się w trakcie współpracy szwedzkiego regionu Skanii
i duńskiej wyspy Bornholm.*

*Lokalni politycy z obu regionów od 25 lat wdrażali różne formy współpracy.
W pewnym momencie zaczęli zastanawiać się, jak pomóc małym producentom
lokalnej żywności i zwiększyć współpracę między nimi.*

*Europejska Sieć Regionalnego Dziedzictwa Kulinarnego powstała po to, by
ułatwić konsumentom i turystom odnalezienie oraz spróbowanie lokalnej
i regionalnej żywności w Europie.*

*Europejska Sieć Regionalnego Dziedzictwa Kulinarnego, która działa w 24
regionach z 8 państw europejskich, daje szerokie możliwości ochrony
odrębności kulturowej regionu i zachowania dziedzictwa kulinarne, ponieważ
obejmuje nie tylko producentów żywności, ale także dostawców surowców,
czyli hodowców, ogrodników, rolników, hurtownie, także sklepy z tradycyjną
żywnością lokalną, restauracje, kawiarnie itp.*

*„Wspólnym celem jest rozwój regionów poprzez regionalną żywność i tradycje
kulinarne. Zwiększone wykorzystanie i produkcja żywności regionalnej generuje
rozwój małych firm. Wszystko to ma wpływ na turystykę, ochronę środowiska,
zatrudnienie i zdrowie. W bardzo krótkim czasie - dobre życie dla wielu ludzi!*

„Szczegółowe informacje dostępne na stronie www.culinary-heritage.com



W Suchym Lesie

Wiatr przyniesie

Powiew, co wieść głosi:

Jest gościniec, w starej ziemi,

W radosnych kolorach dwór ten się mieni.

By spędzić tu szczęśliwe chwile,

Gdzie ptaki, drzewa i motyle,

Gustowne pokoje- gościu wybierz sobie,

Zakosztuj kuchni-polskiej skarbnicy,

Nie siadaj nigdy do pustej szklanicy;

Wina tutaj zdrowe, piw zasmakuj sobie,

Mięsa i wędliny, dziczyzna i jarskie-

O wszystkich ma staranie serce gospodarskie!

Smacznego!

Beata i Stanisław Pytlak

Restauracja otwarta jest do godziny 22:00

Dania przygotowywane są ze świeżych produktów.

Czas oczekiwania wynosi ok. 30 minut.

W cenach uwzględniono podatek VAT.

Śniadania

Breakfast



Śniadanie Sucholeskie czyli jajecznica lub kiełbaski z wody, pomidor i ogórek, sery i wędliny z pieczywem i masłem	35,00
<i>House breakfast - scrambled eggs or boild sausages, tomato and cucumber, cheese and ham with bread and butter</i>	
Śniadanie europejskie czyli ser biały, dżem, croissant 2 szt. miód, ogórek, pomidor, pieczywo	15,00
<i>European breakfast - cottage cheese, jam, croissant, honey, cucumber, tomato, bread</i>	
Śniadanie FIT czyli jogurt, mussli, owoce	16,00
<i>FIT breakfast - yogurt, mussli, fruits</i>	
Jajecznica z trzech jaj ze szczypiorkiem, pomidor, ogórek, pieczywo, masło	16,00
<i>Scrambled eggs, cucumber, tomato, butter and bread</i>	
Omlet z trzech jaj z szynką bądź boczkiem	16,00
<i>Omelette of three eggs with ham or bacon</i>	
Jajka sadzone 2 szt. na szynce bądź na boczku, pomidor, ogórek, pieczywo, masło	16,00
<i>Fried eggs on ham or bacon, cucumber, tomato, butter and bread</i>	
Grzanka 2 szt, ser, szynka, pomidor, szczypiorek	16,00
<i>Toast with cheese, ham and tomato</i>	
Grzanka 2 szt. ser, szynka, jajko sadzone	16,00
<i>Toast with cheese, ham, fried egg</i>	
Grzanka 2 szt. ser, grillowany plaster pomidora, rucolla	16,00
<i>Toast with cheese, ham, grilled tomato, arugula</i>	
Naleśniki z białym serem bądź dżemem	18,00
<i>Pancakes with cottage cheese or jam</i>	
Kiełbaski z wody 2 szt. pomidor, ogórek, pieczywo, masło	16,00
<i>Boild sausages ,cucumber, tomato, butter and bread</i>	



Menu jesienną porą

Przekąski

Cold starters



Tatar z polskiej wołowiny **35,00**
(cebula biała, czerwona, ogórek, piklowane grzybki, musztarda francuska, żółtko z wiejskiej kury)
Tartare steak, white onion, red onion, cucumber, pickled mushrooms, french mustard, egg

Carpaccio z polędwicy wołowej, sałatka z rukoli, pomidorów suszonych, kapary, bazyliowe pesto i parmezan **35,00**
Beef carpaccio, arugula, dried tomatoes, capers, basil pesto and parmesan cheese



Przekąski ciepłe

Hot starters



Scampi duszone w maśle, z pomidorami cherry, czosnkiem i chili na kopczyku rukoli (6 szt) **35,00**
Shrimp sauteed in butter, served with cherry tomatoes, chili and arugula



Placek ziemniaczany z płatkami polędwicy wieprzowej z suszonymi pomidorami i kurkami pod płaszczykiem koziego sera **28,00**
Potato pancake with slices pork tenderloin, dried tomato and goat cheese

Placek z kiszzonej kapusty, kaszanka, piklowany korbol, gruszka z octu, musztarda francuska **25,00**
Cabbage pancake with black sausage, pumpkin, mustard

Świeże kurki duszone w śmietance z kopczykiem kopru **25,00**
Fresh chanterelle with cream with dill or fennel

Sałaty

Salads



**Sałata z grillowanym kozim serem, szynką dojrzewającą,
gruszką i orzechami włoskimi**

Grilled goat cheese salad, ripening ham, pear, walnuts

30,00



**Sałata z grillowanym kurczakiem, cukinią bakłażanem, papryką,
pomidorkami cherry, pieczarkami**

Salad with grilled chicken, pepper, zucchini, pepper, cherry tomatoes, mushrooms

30,00

Zupy

Soups



Zupa ze szlachetnych borowików i podgrzybków

Boletus soup with cream

18,00



Żurek staropolski podany w chlebie lub z ziemniakami z okrasą

Polish ryemeal soup served in bread bowl or with potatoes

18,00



Staropolski rosół z kury z makaronem z naszej pracowni *

Old Polish chicken soup with homemade noodles

14,00

Czernina z podrobami, suszone owoce, kluski półfrancuskie

Duck soup with french style dumplings and fruits

18,00

Pierogi/Makarony/Kasza

Dumplings





Tagliatelle z krewetkami tygrysimi, mulami, pomidorami, młodym szpinakiem, czosnkiem, chili, kaparami i oliwa extra virgin <i>Tagliatelle with tiger shrimps, mussels, tomatoes, young spinach, garlic, chili, capers and extra virgin olive oil</i>	38,00
Tagliatelle z polędwicą wieprzową, kurki, groszek cukrowy, czosnek, koperek, sos śmietankowy <i>Tagliatelle with pork sirloin, chanterelle, sugar peas, garlic, cream sauce</i>	34,00
Tagliatelle z filetem z kurczka, pesto bazyliowe, groszek cukrowy, młody szpinak, cukinia, świeże zioła, parmezan <i>Tagliatelle with chicken fillet, basil pesto, snow pea, young spinach, zucchini, fresh herbs, parmesan</i>	32,00
Pierogi z pieczonym mięsem wieprzowym, zielony groszek, okrasa - 8 szt. <i>Dumplings stuffed with roast pork, green peas</i>	28,00
Pierogi ruskie z dodatkiem masła lub kwaśna śmietana – 8 szt. <i>Russian dumplings, butter/ cream</i>	25,00

Dania główne

Main courses



* Halibut, maślanka, oliwa koperkowa, zielone szparagi, groszek cukrowy, marchew i ziemniaki, smażony koperek <i>Halibut, buttermilk, dill oil, green asparagus, green peas, carrots and potatoes, fried dill</i>	55,00	
* Polędwica z dorsza na potrawce z kurek, krewetek i zielonego groszku, ziemniaki z koperkiem <i>Fillet of cod with chanterelle, shrimps, green peas, potatoes</i>	59,00	

**Supreme z kurczka zagrodowego , pesto z zielonej pietruszki,
pyra w trzech odsłonach, marchewka z groszkiem, koperkowy winegret** 36,00
Chicken supreme, pesto with green parsley, potatoes, carrot with peas



Filet z kaczki w jabłkach pieczony z pyzami i modrą kapustą z rodzynkami 49,00
Duck fillet baked in apples with dumplings and red cabbage



**Udo kacze confit, puree z dyni pizmowej i jabłek, konfitura z czerwonej kapusty
i czarnych porzeczek, sos z czerwonego wina i śliwki suskiej, szagówki
z naszej pracowni** 49,00
Duck leg confit on mashed red cabbage, pickled pumpkin, pumpkin, red wine and plum sauce



**Sznicel cielęcy, jajko sadzone, puree ziemniaczano - selerowe,
gotowane warzywa, mizeria** 49,00
Veal cutlet with a fried egg withs celery puree, cucumber



**Eskalopki z polędwiczki wieprzowej w sosie kurkowym, gotowane warzywa,
ziemniaki z koperkiem** 42,00
Pork tenderlon escallops in chanterelle with potatoes, vegetables, potatoes

**Nasz polski schabowy z kością, pieczarkami, kapusta kiszona z grzybami,
ziemniaki z koperkiem** 38,00
Our Polish pork chop with mushrooms, cabbage with muschrooms, potatoes



**Dorodny stek z polskiej dojrzewającej polędwicy wołowej z solą himalajską,
grillowana papryka, bakłażan, cukinia, pomidor, pieprzowy demi glase,
frytki stekowe, majonez estragonowy **** 69,00
*Beef tenderloin, grilled pepper, eggplant, zucchini, tomato, pepper demi glase,
steak fries, tarragon mayonnaise*



* Eskalopki z polędwicy wieprzowej - bez glutenu (prosimy poinformować obsługę)

** Polędwica dojrzewająca przez ponad 3 tygodnie, mięso pochodzi z krów pasionych
na naturalnych łąkach

½ porcji kosztuje 75% całości dania

Na niedzielę polecamy
on Sundays we recommend



Mięsa pieczone w całości kaczka, gęś, indyk z dodatkami – cena ustalana przy wcześniejszym zamówieniu

Whole roasted meat with extras – individual price

Desery

Desserts



Słodka chwila, lody waniliowe podane z gorącymi malinami i bitą śmietaną **19,00**
“A sweet moment”, vanilla ice cream served with hot raspberries and whipped cream

Crème Brulee z owocami sezonowymi **19,00**
Crème Brulee with fruits

Śliwki z kardamonem pod kruszonką z gałką lodów waniliowych **19,00**
Plums with a crumble with a scoop of vanilla ice cream

Napoje gorące

Hot beverage



Kawa <i>Coffee</i>	10,00
Kawa espresso <i>Espresso</i>	10,00
Podwójne espresso <i>Double espresso</i>	13,00
Kawa po turecku <i>Turkish coffee</i>	10,00
Kawa cappuccino <i>Cappuccino</i>	12,00
Cafe latte <i>Cafe latte</i>	13,00
Cafe Latte z syropem smakowym <i>Latte with flavored syrup</i>	14,00
Herbata <i>Tea</i>	10,00
Herbata z konfiturą <i>Tea with jam</i>	12,00

Napoje zimne

Cold beverage



Sok owocowy Toma <i>Fruit juice Toma</i>	7,00
Naturalne soki tłoczone z domu Rembowski <i>Pressed natural juices</i>	9,00
Pepsi, Pepsi light, Tonic Mirinda, 7up, Schweppes,	7,00
Woda z owocami Gazowana/niegazowana <i>Mineral water with fruits</i>	9,00
Woda Cisowianka Perlage 0,7 <i>Mineral water</i>	15,00
Sok z pomarańczy 250 ml <i>Fresh Orange juice 250 ml</i>	15,00
Sok z grapefruitów 250 ml <i>Fresh Grapefruit juice 250 ml</i>	15,00